

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

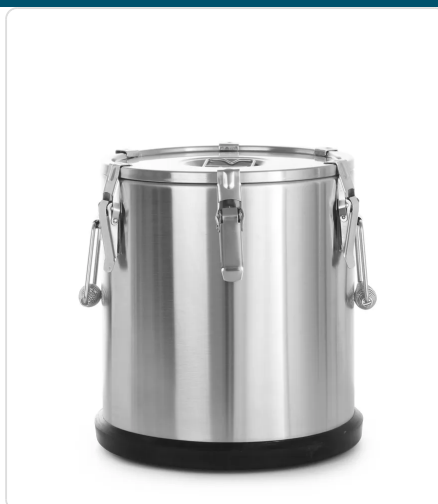


Recipiente Térmico Isolado 20L para Transporte Alimentos Ø330x360mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE710203	Modelo:	HE710203
Marca:	HENDI	EAN:	8711369710203

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE710203
EAN	8711369710203
Capacidade (L)	16–25 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Recipiente térmico isolado de 20L em aço inoxidável, ideal para transporte seguro de alimentos. Mantém a temperatura até 8h. Dimensões: Ø330x360mm.

Descricao Completa

Este termo isolado de 20 litros garante a manutenção térmica de alimentos, quentes ou frios, até 8 horas, crucial para preservar a qualidade da confecção e cumprir as exigências de segurança alimentar durante o transporte ou em serviços de buffet. A sua construção robusta em aço inoxidável e isolamento de alta performance assegura um transporte eficiente e higiênico, adaptando-se perfeitamente ao fluxo de serviço intenso de cozinhas profissionais.

Recipiente Térmico Portátil — Recipiente Térmico Isolado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	20 Litros
Dimensões (ØxH)	Ø330 x 360 mm
Retenção Térmica	Até 6-8 horas (quente ou frio)
Material Exterior	Aço Inoxidável AISI 430 (0,8 mm)
Material Interior	Aço Inoxidável AISI 304 (0,8 mm)

Pegas	2, ergonómicas, fixas com 9 selos
Tampa	Isolada, com pega e válvula de respiro
Vedante	Silicone espesso, removível
Fechos	6 de encaixe
Base	Anel de borracha para proteção e empilhamento
Peso Líquido	8,24 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para empresas de catering que necessitam de transportar refeições prontas para eventos ou entregas ao domicílio, assegurando que chegam à temperatura ideal e em conformidade com as normas de segurança alimentar. Para o Chef de restaurante com serviço de esplanada, take-away ou rotatividade de ementa, permite manter pratos principais ou acompanhamentos quentes ou frios durante o pico do serviço. É também uma solução prática para cantinas escolares e empresariais que servem em diferentes pontos, garantindo a qualidade térmica dos alimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este recipiente distingue-se pela sua capacidade de retenção térmica superior, mantendo a temperatura dos alimentos entre 6 a 8 horas, graças ao seu isolamento otimizado. A robustez é assegurada pela estrutura externa em aço AISI 430 e pelo interior em aço inoxidável AISI 304 de grau alimentar, fundamental para a higiene e durabilidade em qualquer cozinha profissional. As pegas ergonómicas, fixadas com nove selos, oferecem máxima segurança no transporte, enquanto o sistema de fecho com seis encaixes e a válvula de respiro facilitam a abertura e o manuseamento seguro, mesmo com conteúdo quente. O anel de borracha na base não só protege o recipiente e as superfícies, como também facilita o empilhamento seguro com outros termos da linha até 35L.

Perguntas Frequentes

Quanto tempo este recipiente mantém a temperatura dos alimentos?

Este recipiente isolado é concebido para manter a temperatura, quer seja quente ou fria, dos alimentos por um período de 6 a 8 horas. Esta capacidade térmica é vital para a segurança alimentar e para a qualidade dos pratos servidos em ambientes de catering ou transporte

profissional.

Que materiais são usados na construção e qual a sua relevância para a segurança alimentar?

A estrutura externa é em aço AISI 430, enquanto o interior e a tampa são em aço inoxidável AISI 304, um material de grau alimentar reconhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de higienização. Esta combinação assegura a conformidade com as normas HACCP e a máxima segurança para os alimentos em contacto direto.

Como é que o design deste termo facilita o transporte e armazenamento em cozinhas profissionais?

Com pegas ergonómicas reforçadas e um sistema de 6 fechos de encaixe, o transporte torna-se seguro e estável, prevenindo derrames. A base com anel de borracha protege contra danos e facilita o empilhamento com outros modelos até 35L, otimizando o espaço de armazenamento em cozinhas ou durante a logística de eventos.

Qual a melhor forma de limpar e manter este recipiente para garantir a sua durabilidade e higiene?

A limpeza deve ser realizada após cada utilização com água morna e detergente neutro. O vedante de silicone é removível, permitindo uma higienização completa e prevenindo a acumulação de resíduos, essencial para cumprir rigorosas normas de higiene. É aconselhável evitar produtos abrasivos que possam danificar o acabamento do aço.

Este termo de 20L é adequado para um pequeno restaurante com serviço de entregas?

Sim, um recipiente de 20 litros é uma excelente opção para pequenos restaurantes, snack-bares ou roulotes com serviço de entregas ou take-away, permitindo o transporte de quantidades consideráveis de sopa, estufados ou acompanhamentos. A sua capacidade é versátil para gerir um fluxo de refeições regular sem comprometer a temperatura e a qualidade.